



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Mermelada de castañas

Kestane Marmeladi



1 kg. libras Chestnut
4 vaso de azúcar granulada
2 vaso de agua
1 paquete de vainilla
Jugo de medio limón

- # Puntuación las cáscaras de las castañas y ponerlas en el agua hirviendo, cuando se suaviza totalmente su cáscara exterior y interior piel.
- # Poner las castañas peladas el en una olla y añadir agua hasta que cubre totalmente las castañas, cocine hasta obtener el puré de castañas.
- # Blend.
- # Ponga el puré de castaña en una olla una vez más, añadir el azúcar y 2 tazas de agua sobre él, y el lugar más bajo de calor.
- # Que sea una espesa mezcla de revolviendo constantemente, añadir el jugo de limón sobre ella.
- # Sacarlo de la cocina unos minutos más tarde, agregar la vainilla y mezclar. Deje enfriar en la olla.
- # Llène en los frascos.

Nota: Castaño se convierte en mermelada azucarado en un corto plazo, debe ser consumido después de la cocción en un breve espacio de tiempo.